



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2016/6-MMP
Abril de 2016

Para: Puntos de Contacto del Codex
Organizaciones Internacionales Interesadas

DE: La Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Roma, Italia

ASUNTO: **Petición de observaciones: Informe sobre el Proyecto de Norma General para el Queso Fundido/Procesado**

PLAZO: **13 de mayo de 2016**

OBSERVACIONES: **Para:** Secretaría
Programa Conjunto FAO/OMS
sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italia
Correo electrónico: codex@fao.org

Con copia a: Punto de contacto del Codex
para Nueva Zelandia
Ministerio de Industrias Primarias
Wellington, Nueva Zelandia
Correo electrónico: CodexNZ@mpi.govt.nz

ANTECEDENTES

1. El Grupo de trabajo presencial (GTp) para el Queso fundido/procesado se reunió en diciembre de 2015 y preparó un proyecto de norma y un informe, distribuidos para recabar observaciones en el Trámite 6 mediante la Circular CL 2015/34-MMP.
2. La Secretaría de Nueva Zelandia para el Comité del Codex sobre la leche y los productos lácteos (CCMMP) analizó las observaciones recibidas. El informe y las recomendaciones se adjuntan como Apéndice 1. Se entiende que durante el 39.º periodo de sesiones de la Comisión, se debatirá el informe y las observaciones recibidas en respuesta a la presente Circular.

PETICIÓN DE OBSERVACIONES

3. Se solicitan observaciones sobre las conclusiones y recomendaciones contenidas en el informe adjunto (Apéndice I).
4. Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales a enviar observaciones por escrito, **preferentemente por correo electrónico** a la dirección mencionada anteriormente, **antes del 13 de mayo de 2016**.

Apéndice I

**PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA EL QUESO FUNDIDO/PROCESADO
ANÁLISIS DE LAS RESPUESTAS A CL 2015/34-MMP (OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 6)**

El presente informe contiene el análisis de las observaciones recibidas en el trámite 6 referentes al Proyecto de Norma general para el queso fundido/procesado y las recomendaciones correspondientes en base a dicho análisis. Con referencia a la petición de observaciones en CL 2015/34-MMP, se recibieron observaciones de 21 estados miembros, una organización miembro y una organización en calidad de observador¹. Las observaciones en español, francés e inglés están disponibles en ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCMMP/ccmmp11/Comments%20in%20reply%20toCL2016-34-MMP_CompilationS.pdf.

En el informe se incluye el análisis de las observaciones generales (incluidas en algunas respuestas) y el análisis de las observaciones específicas sobre cada sección de la norma. El análisis hace hincapié en las cuestiones más importantes en lugar de hacer referencia a cada observación presentada.

OBSERVACIONES GENERALES

Varias respuestas incluyeron observaciones generales. Los países expresaron su continuo respaldo a la elaboración de una norma internacional para el queso fundido/procesado a fin de proteger la autenticidad de los productos y evitar el engaño al consumidor. Mientras que se manifestó una satisfacción general por los avances realizados en el grupo de trabajo presencial (GTP), hay inquietud por las diferencias que se mantienen vigentes. Sigue habiendo divergencias de opinión con respecto a la importante cuestión del contenido de queso. Preocupa que esta versión de la norma podría ocasionar obstáculos técnicos al comercio y la exclusión de productos que actualmente se comercializan como queso fundido/procesado en el mercado internacional.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La Unión Europea y sus Estados Miembros (UEEM) reservaron su posición con respecto al ámbito de aplicación en espera de que se considere la sección 3, Composición esencial y factores de calidad. Otro país (Suiza) sugirió reconsiderar el ámbito de aplicación en base a su postura con respecto a que los productos mencionados en 3.1.2 podrían denominarse más adecuadamente como "preparados a base de queso fundido/procesado".

Otro país (Argentina) expresó su inquietud con respecto a habilitar la elaboración de productos fuera de su ámbito de aplicación y calificarlos como de "naturaleza similar".

En base a estas observaciones, no hay consenso con respecto al Ámbito en su formulación actual, destacando los firmes vínculos con la sección 3.1.

2. DESCRIPCIÓN

Se recibieron varias observaciones con respecto a esta sección, se propusieron algunas enmiendas y se solicitaron algunas aclaraciones.

La Unión Europea y sus Estados Miembros (UEEM) expresaron la necesidad de más deliberaciones técnicas referentes a la Descripción y solicitaron aclaración sobre si el queso fundido/procesado puede elaborarse sin utilizar sales emulsionantes. (Tómese nota de las observaciones de la FIL sobre las sales emulsionantes en la sección 4).

Asimismo, la FIL sugirió incluir una nota al pie para asegurar que si el queso fundido/procesado figura como untable en la etiqueta, es, en definitiva, funcionalmente untable.

Se sugirió mejorar la traducción al español y utilizar "hilado" como alternativa de "filante". Con respecto a la definición del queso fundido/procesado con denominación de variedad, un país (Canadá) propuso hacer referencia a la variedad en la denominación del alimento.

Se podría finalizar la descripción, con algunas enmiendas y ulterior deliberación según el lineamiento propuesto.

¹ Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Egipto, Estados Unidos de América, Filipinas, India, Irán, Japón, Kenia, México, Nueva Zelandia, Paraguay, Perú, República Dominicana, Suiza, Unión Europea, Uruguay, FIL.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Materias primas

Dos países solicitaron aclarar cómo deberían clasificarse los dos tipos de materias primas, el queso de enzimas modificadas y el “rework” (queso fundido/procesado devuelto para su reelaboración). Esta cuestión no ha sido considerada anteriormente y podría considerarse en futuras deliberaciones técnicas.

Un país (Colombia) propuso omitir la categorización de las materias primas, de acuerdo a las normas vigentes para productos lácteos. No obstante, estas categorías se mencionan más adelante en las normas y han sido respaldadas por otros países.

Secciones 3.1.1 – 3.1.4

Como se menciona en el informe del GTp, en el proyecto de norma se proponen tres categorías de queso fundido/procesado de acuerdo al contenido de queso, con una cuarta categoría para el queso fundido/procesado con denominación de variedad. En las siguientes secciones se resumen las observaciones recibidas.

La Unión Europea y sus Estados Miembros (UEEM) consideraron necesaria más deliberaciones técnicas sobre toda la sección 3, especialmente sobre el contenido mínimo de queso.

Un país (Egipto) propuso suprimir las secciones 3.1.1 a 3.1.4 ya que el contenido de queso podría ocasionar obstáculos al comercio y es difícil cuantificarlo. Propuso que el queso fundido/procesado debería categorizarse de acuerdo al contenido de grasa en extracto seco, de manera similar a las normas existentes.

3.1.1. Queso fundido/procesado con un contenido mínimo de queso del 75%

Dos países consideraron que el requisito para el contenido de queso del 75% debería incluirse en el texto de la sección de manera explícita. Otro país consideró que el contenido de queso debería expresarse como un porcentaje entre las materias primas y los ingredientes; y dos países sugirieron suprimir la frase final (“para normalizar el contenido de grasa en el producto final”) ya que la normalización no es el único objetivo para los productos lácteos ricos en grasa.

Un país (Colombia) consideró que se deberían permitir los productos lácteos distintos del queso, y los productos ricos en grasa.

3.1.2. Queso fundido/procesado con un contenido mínimo de queso del 51%

Un país (Suiza) propuso suprimir la sección o utilizar otra denominación para el producto, por ejemplo, preparados a base que queso fundido/procesado.

Un país (Colombia) propuso que el contenido de queso se especificara en base al “total de queso” en lugar de en base al extracto seco y expresar el contenido de queso como el porcentaje de materias primas e ingredientes.

3.1.3 Queso fundido/procesado designado con el calificador de “unable”

La Unión Europea y sus Estados Miembros (UEEM) consideraron necesaria una ulterior deliberación para determinar un adecuado contenido mínimo de queso, tomando en cuenta los requisitos técnicos para elaborar este tipo de queso fundido/procesado.

Dos países (Colombia y Suiza) propusieron simplificar y esclarecer esta sección haciendo referencia únicamente a un contenido mínimo de queso del 30%. Un país (Argentina) propuso reformular la redacción para permitir un producto con alto contenido de queso. Un país (Colombia) propuso que el contenido de queso se especificara en base al “total de queso” en lugar de en base al extracto seco y expresar el contenido de queso como el porcentaje de materias primas e ingredientes.

La FIL informó que más de 300 000 toneladas de productos para untar con un contenido de queso de entre 25% y 30% se comercializan internacionalmente y planteó la cuestión, aún sin resolver entre los miembros de la FIL, si es que el contenido de queso debía ser entre el 25% o el 30% del total de las materias primas en base al extracto seco, o si estos productos debían considerarse como quesos fundidos/procesados untables.

3.1.4 Queso o quesos fundidos/procesados con denominación de variedad o variedades

Varios países consideraron que esta sección debería redactarse de manera de asegurar que el queso o quesos fundidos/procesados con denominación de variedad o variedades están en conformidad con 3.1.1, 3.1.2 o 3.1.3.

Un país (Colombia) propuso que el contenido de queso se especificara en base al “total de queso” en lugar de en base al extracto seco.

Un país (Filipinas) consideró que el contenido mínimo de queso fundido/procesado con denominación de variedad debería ser del 30% en lugar del 51%.

Estas observaciones reflejan las opiniones divergentes sobre el constructo de esta sección y sobre el contenido mínimo de queso con relación a la denominación de los productos.

En base a estas observaciones, queda claro que hay falta de consenso con respecto a la redacción actual de las secciones y la categorización de acuerdo al contenido de queso. En particular, existen inquietudes con respecto a los productos descritos en la sección 3.1.3 sobre la relación entre el contenido mínimo de queso y las consecuencias para el comercio actual y si es que esta categoría de productos podría describirse como queso fundido/procesado.

3.2 Ingredientes permitidos

Un país (Colombia) propuso sustituir la referencia al cloruro de potasio con “sucedáneos de la sal”, tal como se menciona en la categoría de alimentos 12.1.2, Sucedáneos de la sal, en la *Norma General para los aditivos alimentarios* (es decir, condimentos con un contenido reducido de sodio utilizados en los alimentos para reemplazar la sal).

Otro país (los EE.UU.) propuso ampliar la gama de los sucedáneos de la sal para incluir la sal marina y otras sales de magnesio o calcio.

Un país (Irán) expresó que de permitirse el cloruro de potasio la norma debería incluir un método de análisis.

Dos países sugirieron incluir en la nota al pie una referencia a GL66, *Directrices para el uso de aromatizantes*.

Mientras que el informe del GTp indica un amplio consenso con respecto a los ingredientes, las observaciones reflejan la necesidad de considerar la ampliación de los sucedáneos de la sal autorizados.

3.3 Composición

El GTp colocó esta tabla sobre las especificaciones de composición en consonancia con disposiciones similares en otras normas para productos lácteos.

La Unión Europea y sus Estados Miembros (UEEM) expresaron la necesidad de un mayor debate técnico que incluyera si es adecuado establecer un enlace a la *Norma general para el uso de términos lecheros* de acuerdo con otras normas para productos lácteos.

Un país (Colombia) propuso suprimir esta sección para evitar ambigüedades, ya que las secciones de 3.1 a 3.2 especifican la composición adecuadamente. Otro país (Argentina) propuso que en la primera línea se debería especificar “Igual o superior al 60%” para ser representativo de los productos del mercado. Algunos países sugirieron mejoras a la redacción.

Las observaciones indican que no hay consenso con respecto a la versión actual de la tabla.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Clases funcionales permitidas en las categorías de queso fundido/procesado

Hubo diversidad de opiniones con respecto al uso de estabilizantes y espesantes en el queso fundido/procesado (51%) y el queso fundido/procesado (75%). Los EMUE indicaron que proporcionarían observaciones sobre las clases funcionales permitidas una vez que se acordaran las categorías de queso fundido/procesado.

Un país consideró que el uso de estabilizantes debería limitarse al queso fundido/procesado de textura filante, otros países consideraron ampliar el uso a fin de incluir el queso fundido/procesado con tratamiento a alta temperatura (UHT) y el queso fundido/procesado (51%) elaborado con queso crema. Otros expresaron que los estabilizantes deberían permitirse en todos los tipos de queso fundido/procesado.

El GTp colocó entre corchetes el uso de estabilizantes en el queso fundido/procesado (51%). Continúan las divergencias de opinión. Algunos países propusieron permitir los espesantes mientras que otros consideraron que no deberían permitirse. Algunos países propusieron permitir los espesantes en todas las categorías de queso fundido/procesado. Varios países propusieron un límite máximo de 3% para el contenido total de estabilizantes y espesantes utilizados, con lo cual se podría suprimir la nota (1).

Las observaciones indican una continua divergencia de opiniones sobre esta sección y reflejan las inquietudes expresadas previamente con respecto a la justificación tecnológica para el uso de estabilizantes y espesantes en la elaboración del queso fundido/procesado.

Lista de aditivos

La lista de aditivos alimentarios específicos no se deliberó en el GTp pero se incluyó en el proyecto con ánimo de exhaustividad. Será necesario remitirla al Comité sobre aditivos alimentarios para su consideración en el momento oportuno. Varios países proporcionaron observaciones sobre esta sección.

Algunos países aceptaron la lista de aditivos específicos mientras que otros propusieron enmiendas. La Unión Europea y sus Estados Miembros (UEEM) indicaron que la lista debía colocarse entre corchetes. Un país (Colombia) propuso que la norma hiciera referencia a la *Norma general para aditivos alimentarios* (NGAA) en lugar de incluir una lista específica; otros países consideraron que la lista debía ser coherente con la NGAA.

La FIL señaló que las sales emulsionantes en base al citrato pueden formarse a partir del ácido cítrico (del jugo de limón como ingrediente) y los iones de sodio (del carbonato de sodio, que podría proponerse como sinergista de las sales emulsionantes).

5. COADYUVANTES DE ELABORACIÓN

Un país (Brasil) cuestionó si era necesario describir las disposiciones relativas a los coadyuvantes de elaboración. El presente proyecto sigue el precedente de otras normas para productos lácteos de no listar coadyuvantes específicos de elaboración.

6. CONTAMINANTES

Un país (Colombia) sugirió sustituir las palabras “deberán cumplir con” con “no deberán exceder”. Esta aclaración es muy útil.

7. HIGIENE

No se recibió ninguna observación.

8. ETIQUETADO

Un país (Canadá) señaló que la norma podría suscitar una impresión engañosa debido a que se utiliza el mismo nombre para diferentes productos de diversos contenidos de queso, y consideró que esta cuestión es un constructo único en el Codex. En la observación se sugirió además que la disposición referente a la declaración del contenido de queso ocasionaría mayor confusión al consumidor ya que en el etiquetado de los productos con un alto contenido de queso (sección 3.1.1) se podría omitir la declaración. Se formuló la norma en el supuesto de que el consumidor entendería que el queso fundido/procesado sin una declaración de contenido de queso tiene un alto contenido de queso, pero la interpretación de Canadá plantea un nuevo cuestionamiento sobre este enfoque.

La Unión Europea y sus Estados Miembros (UEEM) indicaron que proporcionarían observaciones sobre la sección 8 una vez que se llegue a un acuerdo sobre las secciones anteriores.

8.1 Denominación del alimento

Se recibieron una serie de observaciones sobre esta sección. A saber:

- Un país (Argentina) sugirió mejorar la terminología en la versión en español.
- Un país propuso reformular la disposición sobre el etiquetado del queso fundido/procesado de denominación de variedad para guardar coherencia con la sección 2 y permitir la denominación "queso fundido/procesado".
- La FIL sugirió agregar textos específicos:
 - para esclarecer la denominación de los quesos fundidos/procesados untables a fin de reflejar las tres situaciones que exigen el etiquetado obligatorio para los quesos fundido/procesados (sección 3.1., 3.3 y 4). El GTp reconoció que era necesario.
 - para la denominación del queso fundido/procesado de variedad, cuando el contenido de queso es relativamente bajo o la variedad referenciada tiene un contenido bajo.
- Un país (Colombia) propuso que el queso fundido/procesado debía designarse con sus características de textura y contenido de grasa, según lo establecido en la *Norma general para el queso*.
- Varios países sugirieron suprimir el último párrafo o dejarlo como opcional.

8.2 Declaración del contenido de grasa láctea

No se recibió ninguna observación.

8.3 Declaración del contenido de queso

Varios países propusieron incorporar esta sección a la sección 8.1 Denominación del alimento; o bien revisarla para exigir que la declaración del contenido de queso se coloque de manera prominente. Varios países también propusieron que se debía exigir la declaración para todos los tipos de queso fundido/procesado (es decir, incluidos los de la sección 3.1.1), pero un país (Paraguay) propuso una declaración opcional para los productos mencionados en 3.1.1. Un país (Colombia) propuso que los párrafos debían hacer referencia a las disposiciones para la declaración cuantitativa de ingredientes en la *Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados*. Un país (Irán) sugirió que también debían declararse otros ingredientes lácteos de importancia.

Estas sugerencias plantean consecuencias importantes para la declaración del contenido de queso con relación a las diversas categorías de queso fundido/procesado, según se establece en la sección 3.1.

8.4 Declaración del contenido de proteína láctea

Un país expresó que no veía la necesidad de una declaración para el contenido de proteína láctea.

8.5 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

No se recibió ninguna observación.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

El GTp no deliberó las listas de métodos de análisis y muestreo pero se incluyeron en el proyecto con ánimo de exhaustividad. Será necesario remitirlas al Comité sobre métodos de análisis y muestreo para su consideración en el momento oportuno.

La Unión Europea y sus Estados Miembros (UEEM) consideraron que las listas debían colocarse entre corchetes. Otros países proporcionaron sugerencias para métodos específicos de análisis y muestreo.

CONCLUSIONES

Tal como se señaló en CX/CAC 14/37/10-Add.1², la elaboración de una norma internacional para el queso fundido/procesado depende muchísimo de la capacidad de alcanzar un consenso internacional sobre temas clave referentes a la descripción y composición del producto y la aceptación del uso de estabilizantes y espesantes.

Aunque aparentemente se han realizado avances durante la reunión el GTp en diciembre de 2015, las respuestas a CL 2015/34-MMP claramente demuestran las continuas diferencias entre los miembros con respecto al ámbito de aplicación, la composición del producto (incluido el contenido de queso), el uso de estabilizantes y espesantes, y el etiquetado. En base a las observaciones recibidas, queda claro que no hay consenso con respecto a secciones importantes del anteproyecto. Mientras que algunos miembros podrían respaldar el Proyecto de norma general para el queso fundido/procesado con enmiendas menores, otros han planteado inquietudes importantes sobre secciones clave. Los miembros que se oponen a la versión actual del proyecto señalan que el ámbito del proyecto de norma y las correspondientes disposiciones de composición podrían excluir, en la práctica, una amplia gama de productos de queso fundido/procesado que actualmente se comercializan en el mercado internacional. Dichos países han indicado claramente que no pueden respaldar el avance de la norma a no ser que se efectúen enmiendas de envergadura al ámbito y a las disposiciones de composición.

Tampoco hay un consenso claro sobre el uso de estabilizantes y espesantes, con opiniones de los miembros que van desde los que podrían respaldar el uso de los mismos en todos los tipos de queso fundido/procesado a los que quieren restringirlo al queso fundido/procesado con características funcionales específicas.

Los miembros destacaron asimismo, que antes de que la norma pueda avanzar en el procedimiento de trámites, será necesaria una consideración detallada de la sección de aditivos alimentarios y de métodos de análisis por el CCMMP. Dichas secciones también deberán estar aprobadas por los comités horizontales pertinentes.

² [CX/CAC 14/37/10-Add.1](#). Cuestiones remitidas a la Comisión por los Comités del Codex; Cuestiones planteadas en el 36.º Período de sesiones de la Comisión: Queso fundido: Informe del Grupo de Trabajo Electrónico.

La CAC aprobó este nuevo trabajo en su 37.º periodo de sesiones en base a que se contemplaba finalizar el documento de proyecto en junio de 2016 (Anexo 3 de CX/CAC 14/37/10-Add.1). Este nuevo trabajo estaba supeditado a una reformulación del ámbito de aplicación y en la elaboración de una norma general para el queso fundido/procesado similar a la *Norma general para el queso*. Este enfoque tenía el objetivo de abordar la falta de consenso, particularmente con respecto al ámbito y a la composición del producto (contenido de queso). No obstante, en base a las observaciones de los miembros y las deliberaciones en el grupo de trabajo, es evidente que una norma internacional que no incluya disposiciones sobre el contenido de queso reviste poca importancia para los miembros.

A pesar de los esfuerzos realizados en esta última ronda de trabajo para avanzar una norma internacional para el queso fundido/procesado basado en una nueva definición de un ámbito de aplicación más limitado, las respuestas a CL 2015/34-MMP indican la dificultad de lograr consenso sobre temas clave y confirman las inquietudes suscitadas previamente sobre las posibilidades de normalizar el “queso fundido/procesado”. El queso fundido/procesado es un producto complejo. Los productos comercializados tienen composiciones muy variables y, mientras que algunos países esperan que una norma internacional facilite el comercio, otros consideran que podría ocasionar restricciones injustificadas.

RECOMENDACIONES

Se recomienda que la CAC:

- **Tome nota** del análisis y conclusiones del presente informe;
- **Tome nota** de que las observaciones en respuesta a CL 2015/34-MMP destacan las continuas diferencias entre los miembros sobre cuestiones clave relativas al ámbito de aplicación, la composición del producto, los aditivos alimentarios (estabilizantes y espesantes) y las disposiciones de etiquetado;
- **Tome nota** que estas diferencias son las mismas cuestiones que previamente impidieron el avance de la norma; y
- **Considere** los próximos pasos con relación a este trabajo, tomando en cuenta el análisis y las conclusiones del presente informe y las observaciones a la Circular (CL 2016/6-MMP).